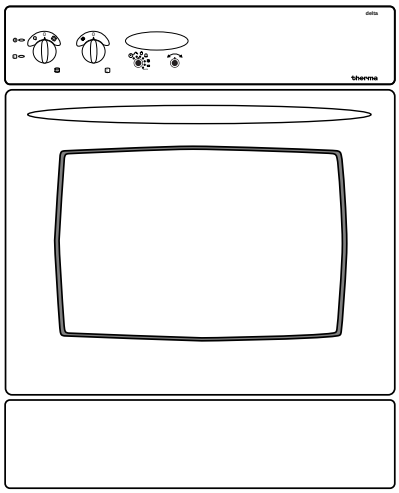


EINBAUBACKOFEN

FOUR ENCASTRÉ

FORNO DA INCASTRO

BO D.1

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un four **Therma**. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre four et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre «Consignes de sécurité». Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

Apres vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.

CE

Cet appareil est conforme
à la directive
CEE 72/23, CEE 89/336, CEE 93/68

Table des matières

Remarques importantes concernant la sécurité 37
Sécurité électrique 37
Utilisation et fonctionnement 37
Nettoyage 37
Évacuation de l'emballage 37

Le four encastré 38
Vue de l'appareil 38
Tableau synoptique 38
Tiroir à appareil 38

Avant la première mise en service 39
Réglage de l'heure réelle du jour 39
Nettoyage initial 39
Chauffage initial 39

L'horloge de commutation électronique 40
Réglage de la tonalité du «bip» 40
Pour utiliser l'horloge comme «réveil» 41
Effacement d'une «durée» réglée 41
Quelques mots concernant le mécanisme automatique 42
Le programme instantané 43
Programme retardé 44
Programme de température 45

Les commutateurs pour le four 46
Commutateurs de fonction du four 46
Commutateur de température du four 46
Les lampes de contrôle 46

Le four 47
Accessoires du four 47
Filtre à graisse de viande 47
Guides de plaques 47

Applications des fonctions du four 48
Chauffage supérieur et inférieur 48
Chaleur tournante 48
Gamme pour pizza 48
Grillades 49
Gril à infrarouge 49
Turbogril 49
Gril à grande surface 50
Griller avec la broche tournante 50
Séchage avec air chaud 51
Stérilisation 51

Informations générales sur le rôtissage et la cuisson 52

Nettoyage et entretien 53

L'éclairage du four – échange des ampoules 55

Conseil pratiques utiles 56

Si quelque chose ne fonctionne pas 56

Instruction de montage **57**
Montage 57
Connexion électrique/cheminement des câbles 57

Données technique BO D.1 . . . . . **58**

Table de cuisson et de rôtissage au four **59**
Mode pizza 61
Rôti à basse température 62
Turbo-gril 63
Table de grillage 63
Table de stérilisation 64
Table de séchage 64

Service après-vente **97**
Point de vente de rechange 97
Garantie 97

ThermaPhon **98**

Remarques importantes concernant la sécurité

Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil. Faites spécialement attention aux prescriptions de sécurité marquées par un triangle d'avertissement.

Vous éviterez ainsi de causer des dommages corporels ou matériels. Conservez précieusement ce mode d'emploi et transmettez-le à tout utilisateur nouveau.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour les besoins ménagers et dans des buts bien précis. Il est conforme aux prescriptions internationales de sécurité et aux normes exigées de qualité. Toutefois, les mesures de sécurité prévues ne sauraient éliminer tout risque d'accident en cas d'utilisation abusive ou dangereuse.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.

Utilisation et fonctionnement

- Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Les corps de chauffe situés au haut du four assurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, de même que les parois du four si elles sont chaudes peuvent présenter un danger de brûlure si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermiques ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits.
- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- Si d'autres appareils doivent être raccordés au voisinage immédiat du four, il faut veiller à ce que les câbles de raccordement ne puissent pas entrer en contact avec le four ou rester coincés dans la porte chaude du four.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Certains commutateurs rotatifs de votre appareil possèdent une butée. N'essayez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire dans le sense opposé. Sinon, il s'ensuivra une détérioration du commutateur!
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint.

Nettoyage

- Lors du nettoyage manuel de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Évacuation de l'emballage

- Les matériaux d'emballage, ainsi que les appareils périmés doivent être débarrassés selon les prescriptions. Respectez les normes nationales et régionales, ainsi que les indications concernant les matières (séparation des matériaux, récolte des déchets, lieux de ramassage).

Le four encastré

Vue de l'appareil

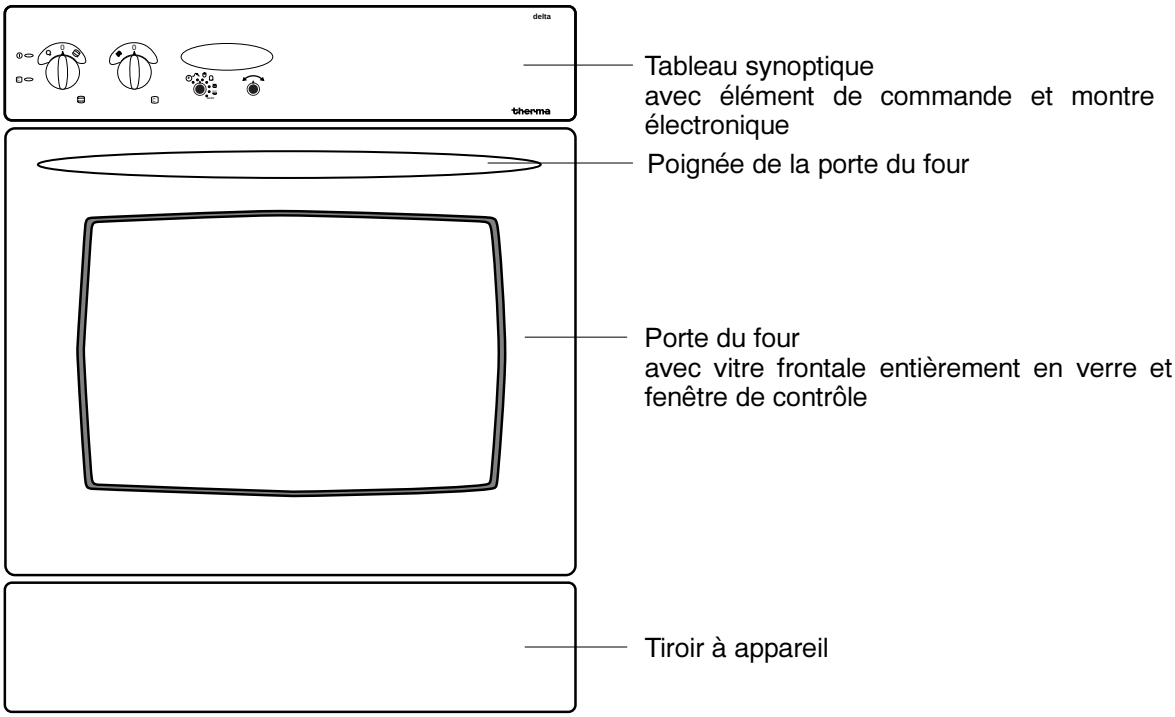
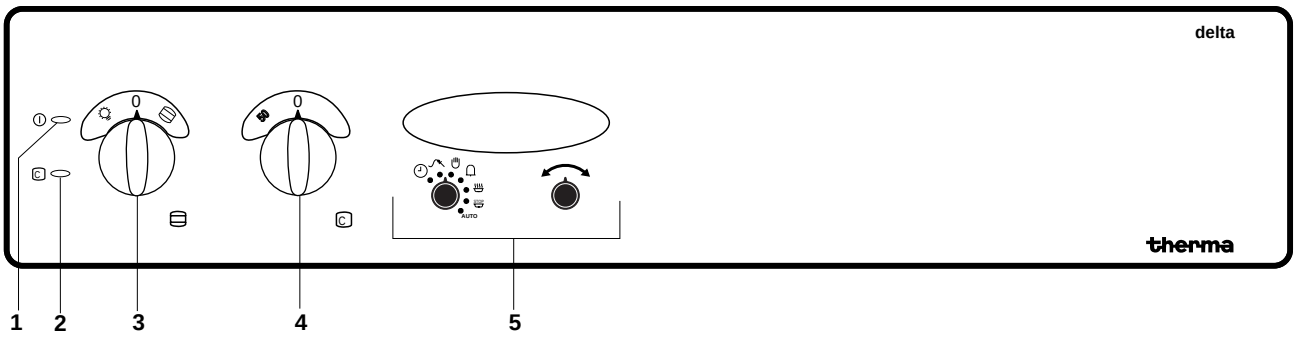


Tableau synoptique



1	**Lampe de contrôle fonctionnement du four**
2	**Lampe de contrôle de la température du four**
3	**Sélecteur de fonction du four**
4	**Sélecteur de température du four**
5	**Timer**

Tiroir à appareil

Pour ouvrir et fermer le tiroir à appareil, il faut pousser l'écran du milieu vers l'intérieur, jusque'il se décroche du verrouillage.

Avant la première mise en service

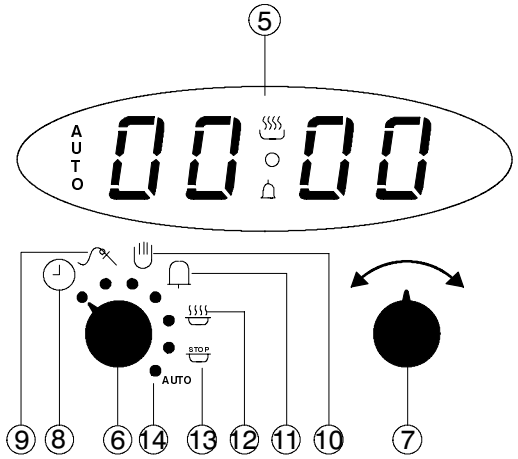
Réglage de l'heure réelle du jour

Après raccordement de l'alimentation électrique, le symbole da la "MARMITE" est allumé, l'horloge électronique affiche (5) "AUTO" et "00" en clignotant.

- Tourner le bouton (6) sur le symbole ◷(8) et activer la fonction en appuyant sur ce même bouton.
- A l'aide du bouton rotatif de droite (7), régler l'heure exacte en le tournant vers le gauche ou la droite.

L'horloge commence à fonctionner 7 secondes après votre dernier réglage.

- Pour éviter un déréglage involontaire, mettre le bouton (6) sur le symbole AUTO (14).



Nettoyage initial

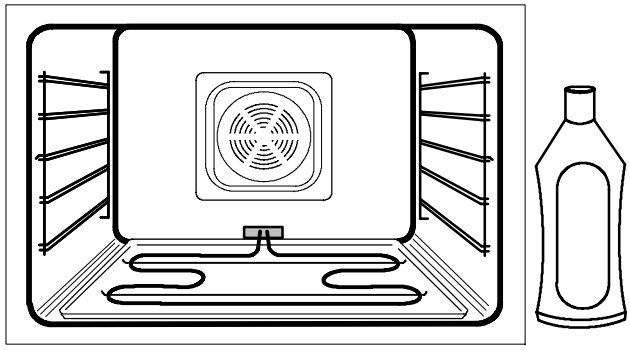
Le four doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute trace possible laissée par la fabrication.

Enlevez soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection (Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil).

Le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l'eau chaude contenant un détergent puis séchés.

Enlever du four tous les objets qu'il contient, à l'exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur.

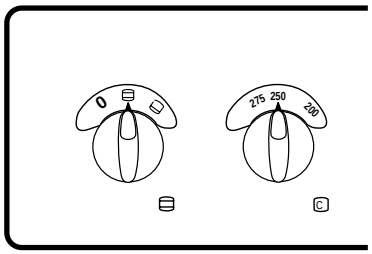
Vous pouvez y voir plus clair en allumant l'éclairage interne en positionnant le sélecteur de fonction sur n'importe quelle position et en laissant le sélecteur de température déclenché.



Chauffage initial

Le four doit être chauffé une première fois à vide. Assurez-vous que l'aération est suffisante. Le dégagement d'odeur est normal.

- Mettre le commutateur de fonction en position de chauffage haut et bas et le sélecteur de température sur 250°C.
- Laisser le four fermé chauffer pendant 60 minutes à cette température.



L’horloge de commutation électronique

L’horloge électronique indique l’heure réelle. Elle est également utilisable comme «réveil». Mais la principale caractéristique de cette horloge est sa possibilité de programmation. Ce système facilite la cuisson sur les plaques et au four, le rôtissage, etc.

- Vous pouvez choisir chaque fonction avec le bouton rotatif de gauche et en appuyant dessus, activer la fonction.
- Lorsque vous avez activé une fonction, vous devez, dans les 7 secondes qui suivent, procéder à un réglage, autrement la fonction est de nouveau désactivée.
- Vous pouvez cependant la réactiver en réappuyant sur le bouton rotatif (6).

Remarque: Lorsque l’affichage (5) clignote, il est nécessaire de régler l’heure, sinon l’appareil ne peut pas fonctionner!

Réglage de la tonalité du «bip»

Le «bip» peut être réglé sur trois tonalités.

Si vous désirez changer la tonalité du «bip», procéder comme suit:

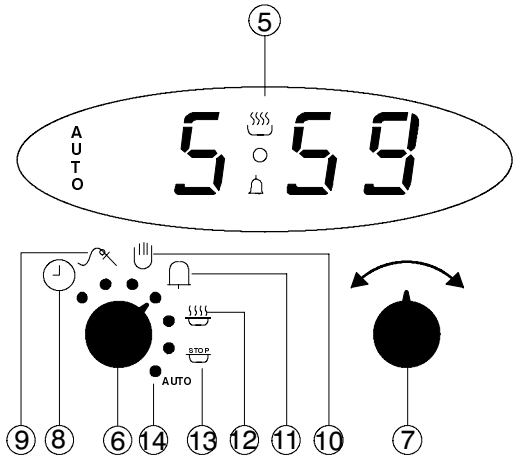
- Réglage du «bip» en tournant le bouton de droite (7) vers la gauche. En répétant la rotation vers la gauche, la tonalité change.

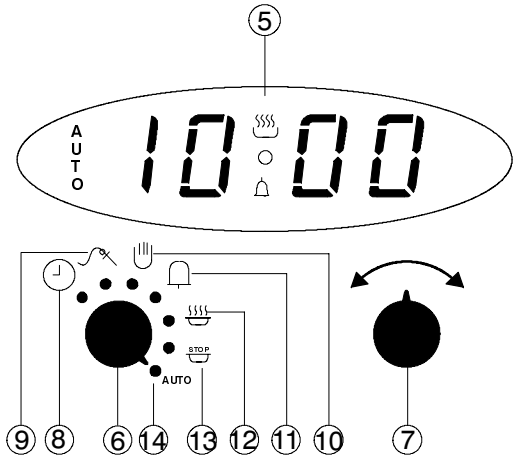
Le «bip» peut être réglé sur toutes les positions du bouton rotatif de gauche (6) pour autant que dans les dernières 7 secondes une fonction ne soit pas activée en le pressant.

Pour utiliser l'horloge comme «réveil»

Vous pouvez régler une durée (max. 23 heures et 59 minutes). Cette période écoulée, le «bip» retentit (double-son répétitif):

- Lorsque vous voulez régler une durée (réveil), mettre le bouton rotatif de gauche (6) sur le symbole 🔔 (11) et activer la fonction en appuyant sur ce même bouton.
- Régler la durée désirée en tournant le bouton de droite (7) vers la droite.
- Le symbole 🔔 s'affiche. 7 secondes après votre dernier réglage, réapparaît l'heure actuelle, le réveil se met en marche.
- Si vous désirez savoir combien de temps reste-t-il jusqu'au «signal de réveil», mettre le bouton gauche (6) sur le symbole 🔔 (11) et appuyer sur ce même bouton. La valeur s'affiche pendant 7 secondes.
- Pour éviter un déréglage involontaire, tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole AUTO (14).
- Le temps réglé une fois écoulé, un «bip» retentit.
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole 🔔 (11) et appuyer dessus pour arrêter le «bip».
- Au cas où vous ne couperiez pas le «bip», il retentit pendant 7 secondes environ.





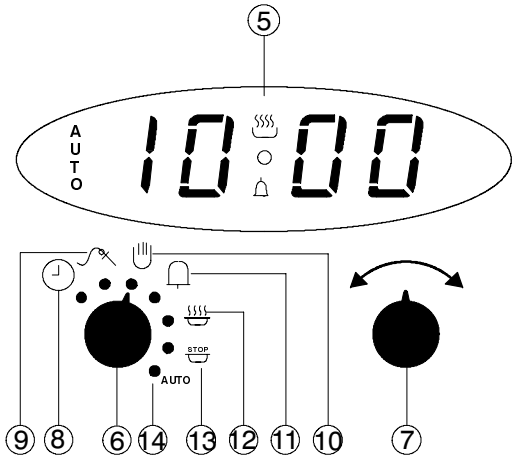
Effacement d'une «durée» réglée

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole 🔔 (11) et ajuster l'affichage avec le bouton de droite (7) en le tournant vers la gauche sur 0:00.

Quelques mots concernant le mécanisme automatique

Cette fonction comprend trois programmes décrits dans les chapitres suivants:

- **Programme instantané:** déclenchement automatique.
- **Programme retardé:** enclenchement et déclenchement automatiques.
- **Programme de température:** avec sonde à viande.
- Vous pouvez modifier en tout temps les valeurs réglées sur l'horloge, même, lorsqu'un programme se trouve en fonction.
- Vous pouvez interrompre ou annuler un programme déjà réglé ou en cours de déroulement en choisissant le symbole ✋ (10) avec le bouton de gauche (6) et en pressant ce même bouton. (le mot «AUTO» s'éteint sur l'affichage)
- Après déroulement d'un programme, tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole ✋(10) et appuyer dessus. Le mot «AUTO» s'éteint sur l'affichage.
- L'appareil est de nouveau prêt pour la commande manuelle.



Le programme instantané

Réglez la durée désirée de cuisson ou de rôtissage, et à la fin de celle-ci, le four se déclenchent et un signal sonore retentit.

Ce programme débute 7 secondes après le réglage.

- Enclenchez d'abord le four, tel que décrit.
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (12) et activer la fonction en appuyant sur ce même bouton.
- Ajuster avec le bouton de droite (7) la durée d'ébullition, de cuisson ou de rôtissage souhaitée. Le symbole AUTO s'allume sur l'affichage.

7 secondes après votre dernier réglage, l'heure actuelle réapparaît, le programme démarre.

Si vous désirez savoir combien reste-t-il encore de temps de rôtissage:

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (12) et presser ce même bouton. La valeur s'affiche pendant 7 secondes.

Pour éviter un déréglage involontaire

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole AUTO (14).

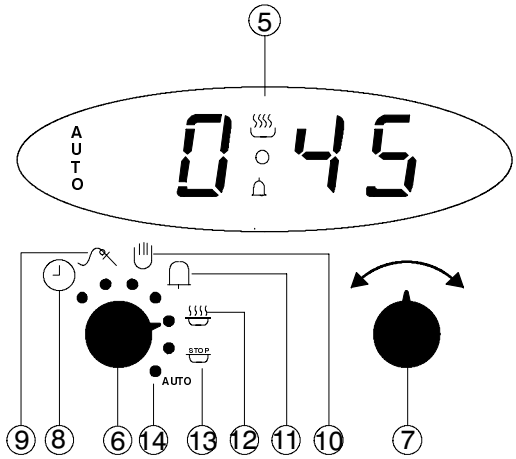
Après déroulement du programme, un «bip» retentit.

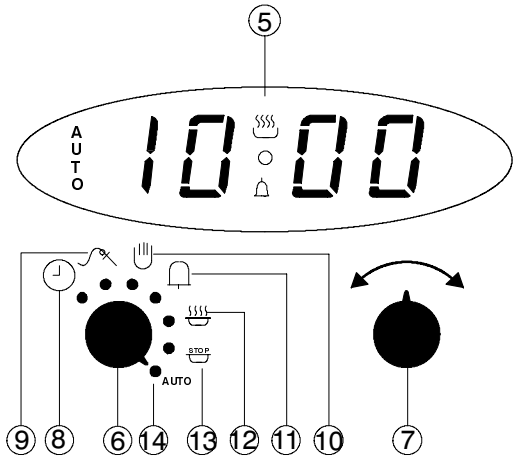
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (10) et presser ce même bouton.

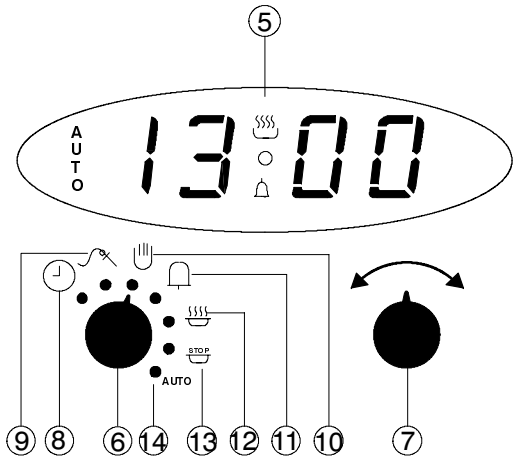
Le mot «AUTO» s'éteint sur l'affichage et le «bip» est arrêté. L'appareil est de nouveau prêt pour la commande manuelle.

Si vous n'arrêtez pas le «bip», il continue à se faire entendre pendant 7 minutes environ.

Éteindre le four manuellement, autrement l'appareil recommence à chauffer.







Programme retardé

Réglez la durée désirée de cuisson sur la plaque ou au four, ainsi que l'heure à laquelle votre plat doit être prêt. L'horloge enclenchera et déclenchera automatiquement aux heures correctes le four, ainsi que toutes les fonctions et affichages nécessaires. Un signal sonore vous avertit lorsque la durée de cuisson sur plaque ou au four s'est écoulée.

- Enclenchez le four comme décrit.
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (12) et activer la fonction en pressant ce même bouton.
- Ajuster avec le bouton de droite (7) la durée d'ébullition, de cuisson ou de rôtissage souhaitée. Le symbole «AUTO» s'allume sur l'affichage.
- Attendre 7 secondes jusqu'à ce que l'heure actuelle s'affiche.
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole STOP (13) et activer la fonction en pressant ce même bouton.
- Ajuster l'heure désirée à laquelle votre repas doit être terminé, en tournant le bouton de droite (7) vers la droite. Le symbole s'éteint sur l'affichage entre les chiffres. 7 secondes après votre réglage, apparaît l'heure actuelle sur l'affichage et le programme commence à se dérouler.

Si vous désirez savoir combien reste-t-il encore de temps d'ébullition ou de cuisson:

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (12) et presser ce même bouton. La valeur s'affiche pendant 7 secondes.

Pour éviter un déréglage involontaire:

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole AUTO (14).

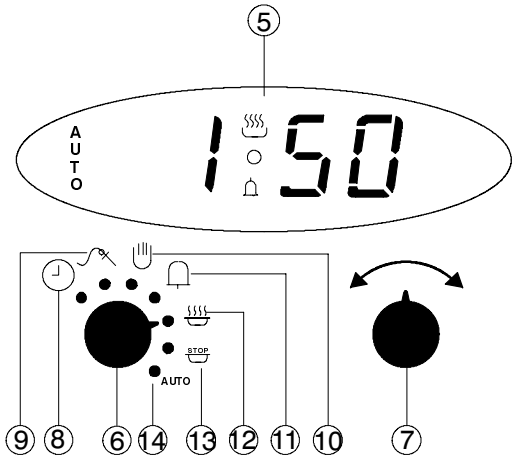
Le symbole s'allume sur l'affichage (5) lorsque le chauffage du four est allumé.

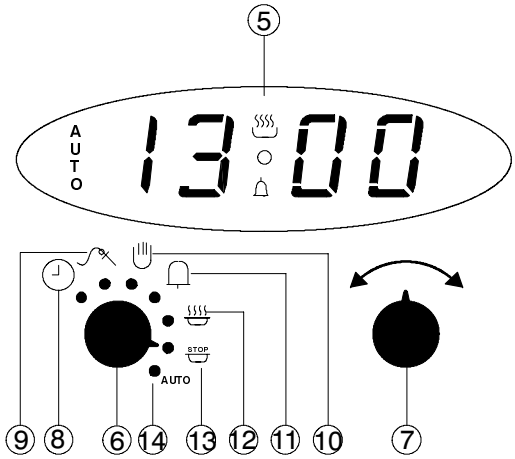
Après déroulement du programme, un «bip» retentit.

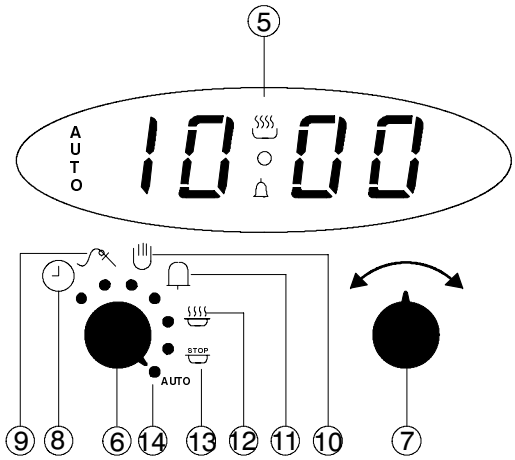
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (12) et appuyer dessus. Le mot «AUTO» s'éteint sur l'affichage et le «bip» est coupé. L'appareil est de nouveau prêt pour la commande manuelle.

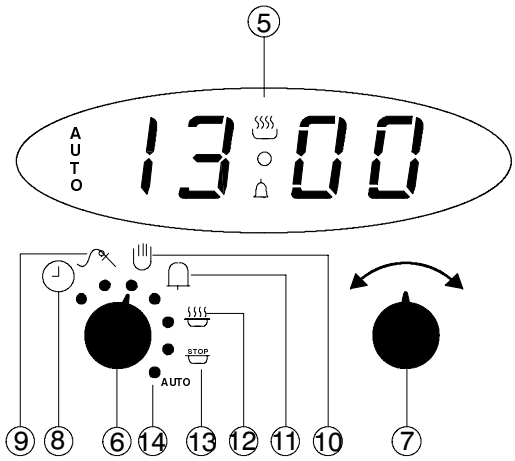
Si vous n'arrêtez pas le «bip», il continue à se faire entendre pendant 7 secondes environ.

Éteindre le four manuellement, autrement l'appareil recommence à chauffer.







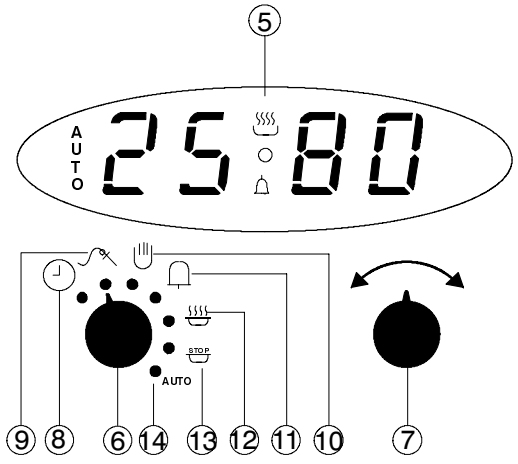


Programme de température

(avec la sonde de viande)

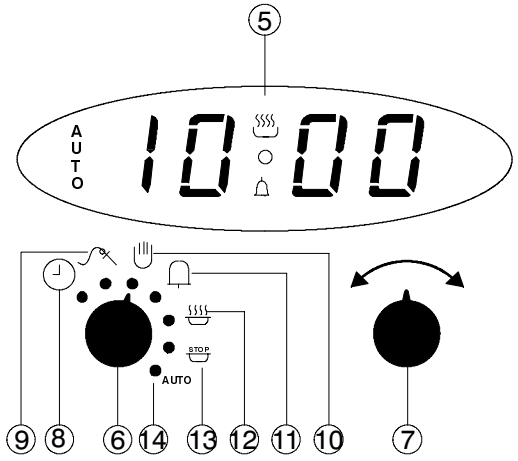
Ce programme éteint le four, que votre rôti a atteint la température présélectionnée. La température est mesurée et périodiquement affichée par la sonde à viande électrique faisant partie de la fourniture. Des morceaux de viande aussi gros que possible à griller, à rôtir ou même à mijoter, conviennent pour le programme thermorégulateur. Les morceaux comportant des os tels que p.ex. poulets ou lapins ne conviennent pas pour ce programme.

- Enfoncez la fiche de la sonde à viande au coeur du rôtie (mais pas dans une cavité ni une couche de graisse).
- Placer le rôti sur le gril ou sur un plat résistant à la chaleur et le pousser dans le four.
- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (9).
- Enfoncer alors la fiche mâle de la sonde jusqu'à butée dans la fiche femelle à gauche devant dans le four. Vous activez ainsi le programme thermorégulateur.



Des chiffres s'allument alors sur l'affichage. Sur la moitié gauche de l'affichage apparaît la température réelle régnant à la pointe de la sonde. Sur la moitié droite, apparaît une température proposée de 80° C.

- Vous introduisez la température désirée au centre du rôti (TEMPERATURE NOMINALE) en tournant le bouton de droite (7) vers la gauche ou la droite. Celle-ci apparaît sur la moitié droite de l'affichage.



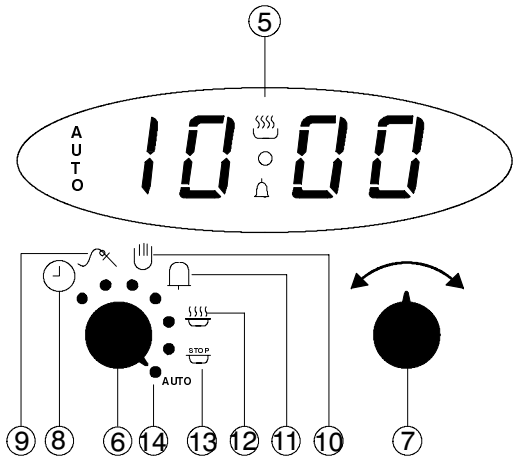
Les températures suivantes sont recommandées pour le coeur du rôti:

Rôti de boeuf	80°C
Rosbif ou filet de boeuf	
très saignant	45°C
saignant	50°C
moyen	60°C
Rôti de porc	80-85°C
Rôti d'agneau/gigot	70-75°C
Rôti de veau	75°C

- Allumer le four.

Lorsque la température prévue est atteinte, le "bip" sonore retentit (à intervalle).

- Tourner le bouton de gauche (6) sur le symbole (10) et presser ce même bouton.
- Retirer la fiche mâle de la sonde hors de la fiche femelle et sortir le rôti du four.



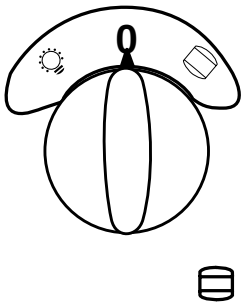
Déclenchez le four à la main, sinon l'appareil continue à cuire.

Les commutateurs pour le four

Commutateurs de fonction du four

Le commutateur de fonction peut être positionné en le tournant soit vers la droite soit vers la gauche.

L'éclairage du four est enclenché avec n'importe quelle fonction autre que zéro.



Éclairage
enclenché pour chaque fonction

Air chaud – corps de chauffage circulaire enclenché, ainsi que le ventilateur du four

Gamme pour pizza – corps de chauffe circulaire enclenché, ainsi que le ventilateur du four

Turbogril –gril à infrarouge et ventilateur enclenchés

Gril à infrarouge – corps de chauffe dur gril

Gril à grande surface – chauffage en haut et corps de chauffe du gril enclenché

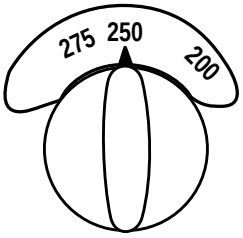
Chauffage en haut seulement

Chauffage en bas seulement

Chauffage en haut et en bas

Commutateur de température du four

Positionner la température voulue en tournant vers la droite le commutateur réglant la température du four entre 50 et 275°C.



Ne pas tourner plus loin que la butée

Pour arrêter, revenir à la position zéro.

Le four ne fonctionne que si les commutateurs de fonction **et** de température sont enclenchés.

Les lampes de contrôle

La lampe de contrôle de fonction

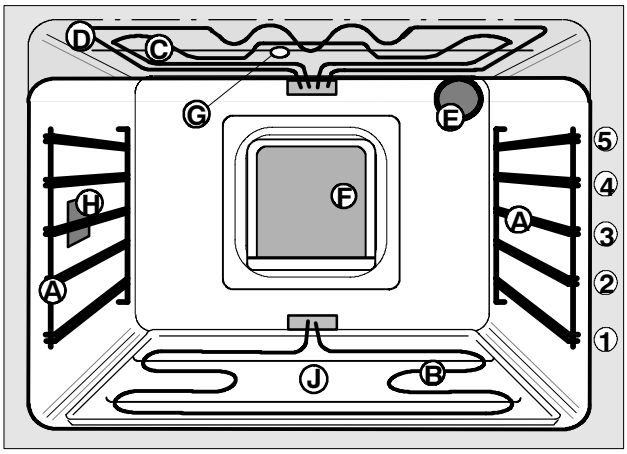
celle-ci s'allume lorsque le four est enclenché ou une plaque chauffante est en activité. Elle s'éteint lorsque tous les commutateurs sont en position HORS.

La lampe de contrôle de température

celle-ci s'allume lorsque le chauffage du four est enclenché et elle s'éteint lorsque la température choisie est atteinte et elle se rallume chaque fois que le thermostat réenclenche le chauffage pour maintenir la température.

Le four

A **Rainures de guidage de plaque à pâtisserie**
B **Corps de chauffe inférieur**
C **Corps de chauffe du gril**
D **Corps de chauffe supérieur**
C + D **Gril à grande surface**
E + H **Éclairage du four**
F **Filtre à graisse de viande**
G **Ventilation du four**
J **Récipient réfléchissant**
1 – 5 **Guides de plaques (rainures)**



Accessoires du four

A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

Le four est équipé des accessoires suivants:

2 Plaques à cuire

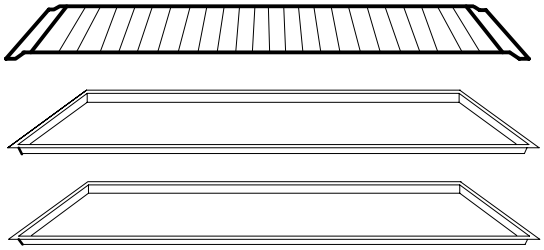
1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller

1 Filtre à graisse de viande

1 Récipient réfléchissant

1 Broche de gril avec poignée

1 Sonde à viande

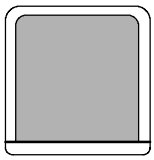


Filtre à graisse de viande

Ce filtre protège l'intérieur du four contre l'encrassement trop rapide

L'introduire pour toute opération à air chaud/air tournant, ainsi que pour le turbogril

Enlever ce filtre pour cuire, sinon le temps de cuisson est à allonger.

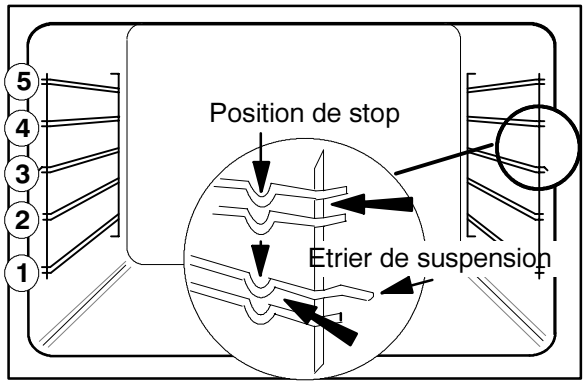


Guides de plaques

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante:

1 = le plus bas, 5 = le plus haut

Enfilez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.



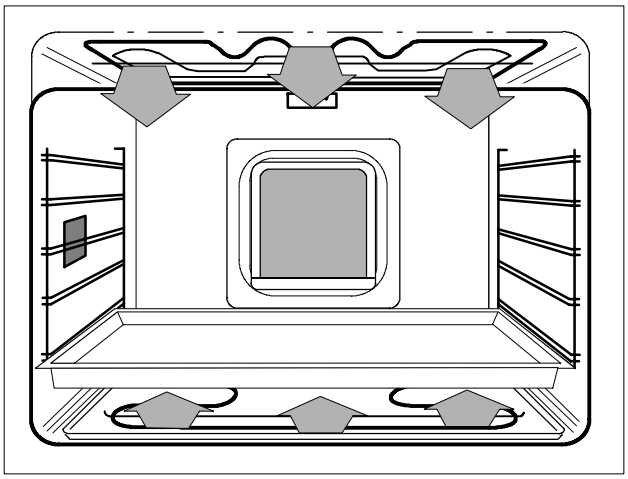
Applications des fonctions du four

Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau:

- mettre les gâteaux plats et la pâtisserie sur la plaque aux niveaux 1 ou 3
- mettre les cakes, les kouglofs ou les biscuits en forme de bloc au niveau 2.



Chaleur tournante

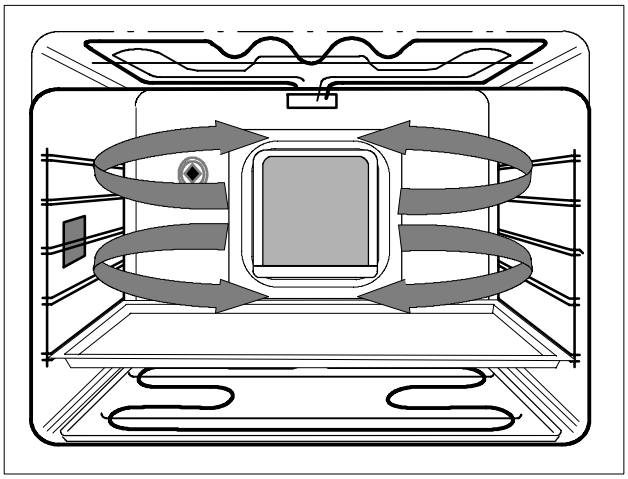
Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

La fonction d'air chaud permet de transmettre plus rapidement que dans la méthode conventionnelle la chaleur à l'aliment à rôtir. La température peut être ainsi réduite d'environ 25°C par rapport à la recette pour le chauffage normal en haut et en bas.

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents.

Nous vous conseillons les combinaisons suivantes:

- 1 plaque: échelon 2 ou 3
- 2 plaques: échelons 1 et 3
- 2 plaques: échelons 1, 3 et 5
- 1 à 2 moules hauts l'un à côté de l'autre: échelon 1
- 1 moule bas: échelon 2 ou 3
- 2 moules bas: échelons 1 et 3

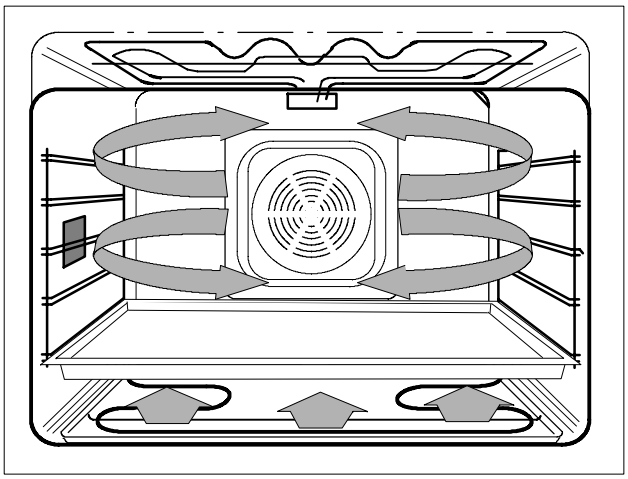


Gamme pour pizza

La fonction pizza est utilisée de préférence pour cuire les gâteaux ne contenant que peu ou pas de sucre, tels que les pizzas, les gâteaux aux fruits ou au céré, les quiches ou les ramequins.

Cette gamme allie la fonction d'air tournant à celle du chauffage inférieur seulement.

La chaleur rayonnée par le corps de chauffe inférieur provoque la formation d'une croûte suffisamment résistante au niveau 1, ce qui évite le ramollissement de la pâte. On peut également utiliser les deux échelons supérieurs pour cuire ou pour rôtir, sans que la chaleur circulante s'en trouve modifiée.



Grillades

La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

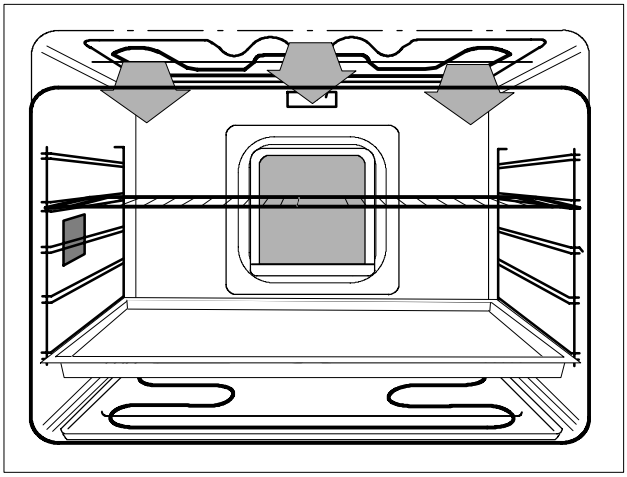
La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade. Le préchauffage est inutile.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants.

Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Gril à infrarouge

Pour de petites quantités de grillades de tranches plates ainsi que pour les demi-poulets, le gril à infrarouge est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 250°C.

Turbogril

La fonction turbogril est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc.

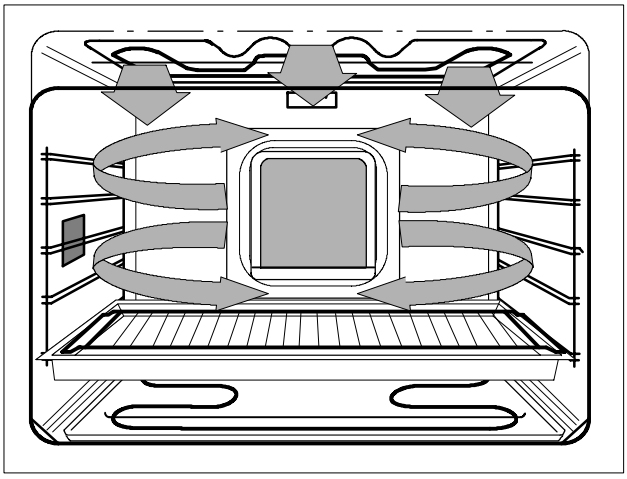
Sélectionnez la fonction turbogril et une température de 150 à 190°C.

Le gril à infrarouge travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux.

Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.

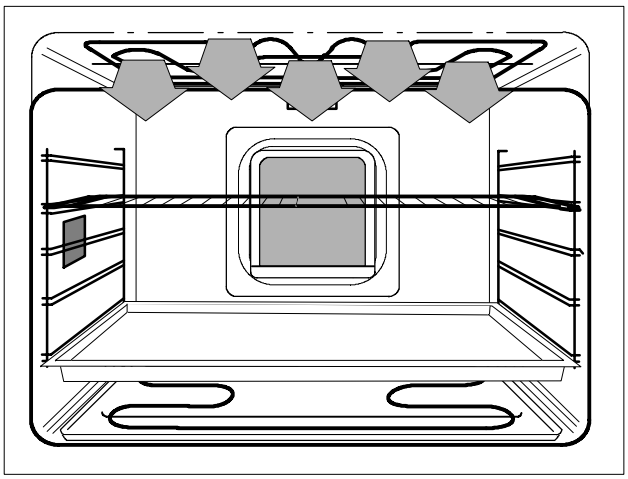


Gril à grande surface

Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à infrarouge et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 275°C.

Les deux fonctions de gril (à grande et à petite surface) sont idéales pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autres. On peut également faire des toasts, brunir du massepain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson.
Glissez les aliments à griller à l'échelon 4 ou 5 selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.
Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau 1 ou 2 pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Griller avec la broche tournante

Ce mode de rôtissage allie les fonctions de gril à infrarouge et de gril à grande surface avec un moteur électrique faisant tourner la broche.

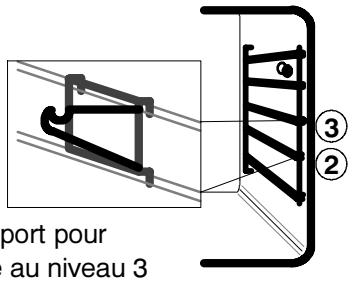
Le support pivotant de la broche s'installe dans les rails de la partie droite, au niveau 3 et sert de palier avant pour la rotation de la tige.

Le gigot, la volaille ou tout autre aliment est enfilé sur la tige de la broche et retenu par deux agrafes.

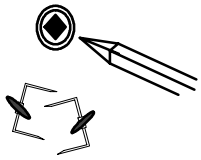
La tige de la broche est enfilée dans le carré d'entraînement situé à gauche dans la paroi arrière, puis posé sur le support avant.

La pièce à rôtir va alors tourner lentement au-dessous des corps de chauffe.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 pour récupérer le jus.

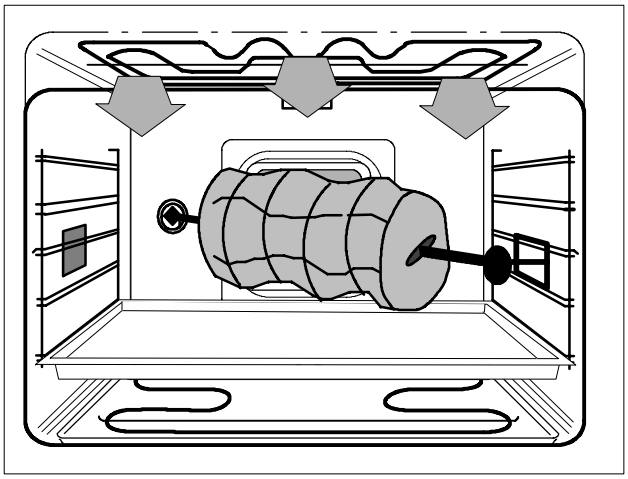


Accrocher le support pour broche tournante au niveau 3



Ficher la tige de la broche tournante dans le carré d?entraînement dans la paroi arrière ...

.. et poser le galet sur le support avant.



Séchage avec air chaud

Le séchage peut s'effectuer sur 3 ou 4 niveaux (voir la tabelle de séchage) en prenant soin d'intervertir de temps en temps les plateaux.

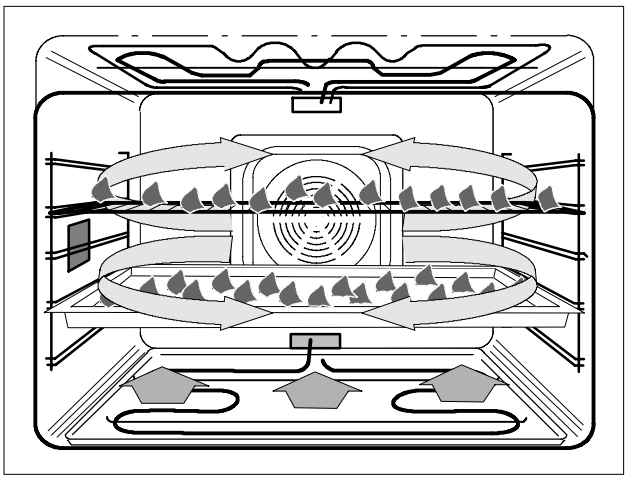
Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

Plaque à séchage comme accessoire spécial, voir la bulletin de commande.

Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

Vérifier le degré de séchage de vos aliments avant la fin de la durée de séchage prévue:

Il suffit de prendre en main 2 ou 3 morceaux de l'aliment à sécher et de le presser entre le pouce et l'index. Il ne doit plus s'écouler aucun jus, mais le produit séché ne doit pas être cassant.



Stérilisation

avec chaleur inférieure ou air chaud

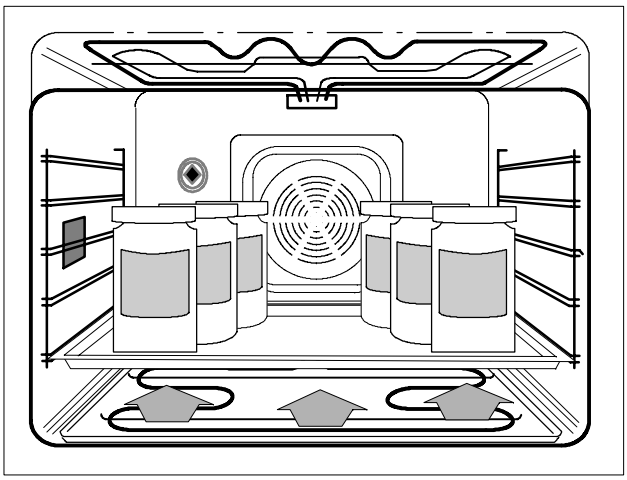
Blanchissez tout d'abord vos légumes, refroidissez-les sous l'eau froide et mettez-les dans les bocaux.

Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.

Tous les verres utilisés devront être de même grandeur et en parfait état. Vérifiez l'étanchéité des caoutchoucs de fermeture.

Cuisez séparément de l'eau sucrée ou salée puis terminez le remplissage des bocaux jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur cette plaque, comme le montre la figure ci-contre



Les bocaux ne doivent pas se toucher et ne doivent pas entrer en contact avec le four.

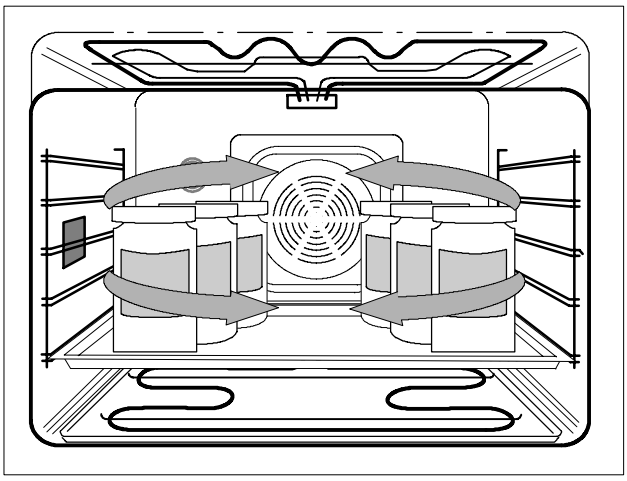
Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation.

N'ouvrez jamais la porte du four pendant toute la durée de stérilisation.

Lorsque la stérilisation est terminée, retirez les bocaux du four et laissez-les refroidir sur une planche en bois ou sur une couverture, à l'abri de tout courant d'air.

Pour certains légumes (haricots et choux), il faut répéter la stérilisation 24 à 48 heures plus tard.

Après refroidissement, vérifiez l'étanchéité de la fermeture. Si le couvercle s'enlève facilement, il faut répéter la stérilisation du bocal correspondant ou utiliser immédiatement son contenu.



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

Rôtissage avec l'air chaud et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur.
L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 – 18 minutes
- Porc, veau 15 – 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 – 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.

L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.

Conseil: Dans le commerce des appareils ménagers, on trouve des thermomètres indiquant l'état de cuisson.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le gril

La pièce à rôtir doit être déposée sur le gril avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du gril dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le gril juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.

Utensiles pour rôtir et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air chaud, vous utiliserez de préférences les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.

Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à graisse de viande

Installez le filtre à graisse de viande avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogril. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.

Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).

Nous recommandons toutefois de préchauffer le four dans les cas suivants:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roastbeef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

Il suffit alors de prérégler la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avent d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

La table des temps de cuisson contient dans certains cas l'indication d'une plage de température, par exemple 160 – 175°C. Choisissez de préférence la température la plus basse indiquée. En cas contraire, votre gâteau sera trop cuit dessus, il ne sera pas assez levé ou il s'effondrera, parce que l'humidité qu'il contient n'a pas été suffisamment éliminée.

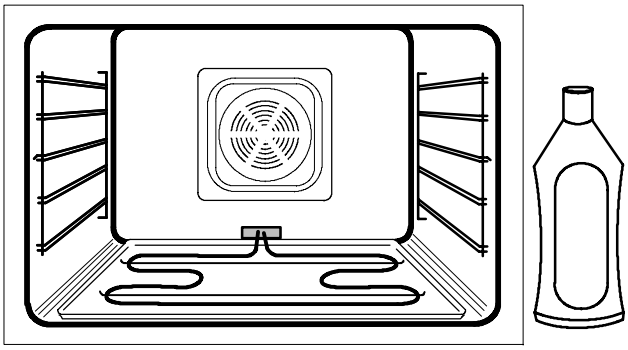
Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, il faut alors choisir la température la plus élevée figurant dans la table.

Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.

Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.

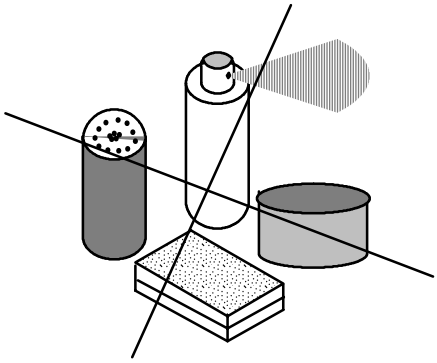


⚠ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.

Nettoyage du four catalytique
(surface rugueuse, poreuse)

Votre four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200C. Les petites taches graisseuses sur les parois du four sont tout à fait normales. Soyes attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.



Après avoir rôti ou grillé un mets produisant de fortes éclaboussures (viande grasse, poulet, etc.), on peut laisser le four vide enclenché à température maximale pendant 5 minutes, puis le laisser refroidir avant de le nettoyer.

⚠ N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.

☞ N'ouvrir que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.

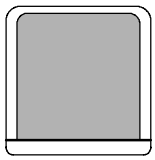
⚠ N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières

Ces objets doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à graisse de viande

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

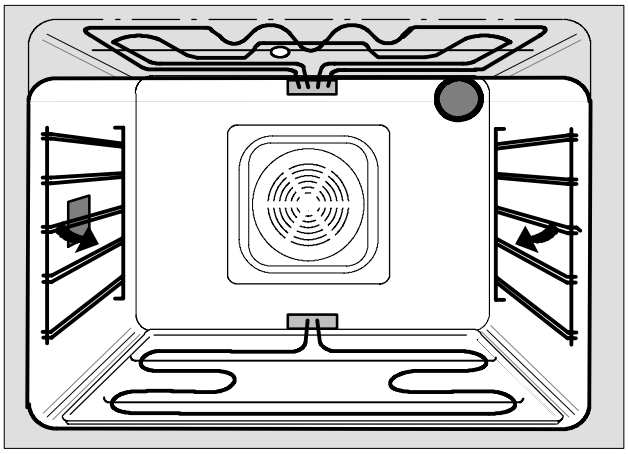


Montage et démontage des guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

A la hauteur de la position 3, les supports peuvent être retirés de la paroi par l'avant, puis on dégage l'arrière et on peut sortir le support par l'avant du four.

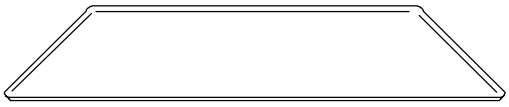
Pour remonter le support, il suffit de le suspendre par l'arrière, puis d'introduire les crochets de la partie avant dans les trous de la paroi et d'enfoncer le support dans sa position normale.



Récipient réfléchissant

⚠ N'utilisez pas de détergent pouvant provoquer des rayures, ni de laine d'acier.
Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il suffit de laver le récipient après chaque utilisation, à l'aide d'une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.



⚠ Utilisez une base lisse lors du nettoyage pour empêcher des deformations.

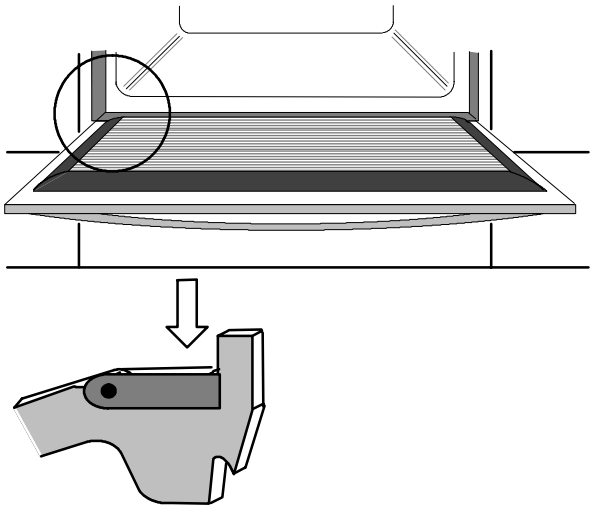
Panneau synoptique et porte du four

⚠ Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

Le panneau de commande ainsi que la porte du four doivent être nettoyés à l'eau chaude ou avec un produit de nettoyage pour les vitres, puis séchés soigneusement. N'utiliser que de l'eau chaude pour l'intérieur de la porte du four.

La vitre intérieure est recouverte d'une couche spécialement résistante au rayonnement de la chaleur. Il faut donc éviter d'utiliser un détergent agressif pouvant provoquer des griffures de la surface, ainsi que tout produit moussant.

Lors du nettoyage de la porte, il faut faire bien attention à ce que celle-ci reste suspendue et que l'étrier protégeant la charnière repose bien sur cette dernière (voir figure ci-contre).



L’éclairage du four - échange des ampoules

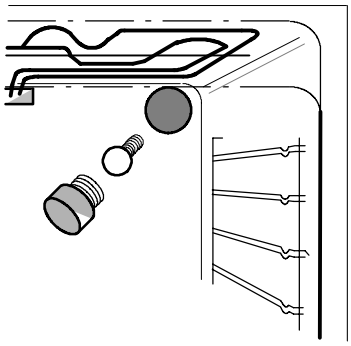
Avant de faire l’échange, il faut obligatoirement déconnecter l’alimentation électrique de tout l’appareil, en enlevant les fusibles.

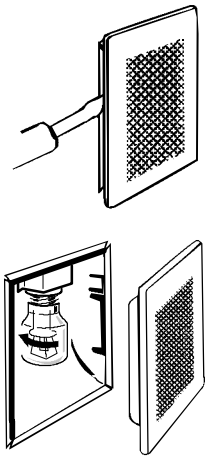
Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l’obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.

La lampe en haut à droite dans la face arrière du four est protégée par un un verre rond de protection que l’on peut facilement dévisser.

L’ampoule située dans la paroi gauche est recouverte par une protection carrée en verre spécial qu’il faut retirer délicatement à l’aide d’un tournevis à pointe large, ainsi que le montre la figure ci-contre. Au préalable, il est nécessaire d’enlever le rail de guidage gauche de la plaque.





Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'etat de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la tabel des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonnction pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule regardez page 55
L'horloge électronique affiche 0·00 en clignotant	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure regardez page 39

STOP

Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer les fusibles. Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.
Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instruction de montage four à encastrer, largeur 550mm (400V / 230V)

Montage

1. Sortir le tiroir d'ustensiles; pour ce faire pousser le panneau de tiroir depuis le milieu vers l'intérieur jusqu'à ce que le tiroir se débloque du loquet. Tirer le tiroir jusqu'à la butée finale et le soulever.
2. Glisser le four dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré
3. Fixer le four latéralement, des deux côtés à l'aide des 2 vis (**détail A**).

Connexion électrique/cheminement des câbles

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agrée.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

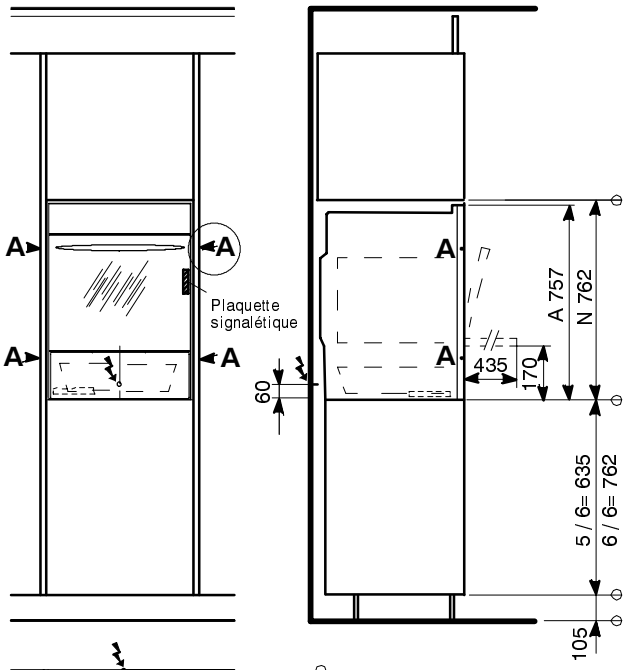
L'installation de l'appareil doit s'effectuer soit par l'entremise d'un câble avec fiche amovible, soit par un câble posé à demeure avec un coupe-circuit séparant toutes les phases du secteur et possédant un espace d'au moins 3 mm ente les contacts.

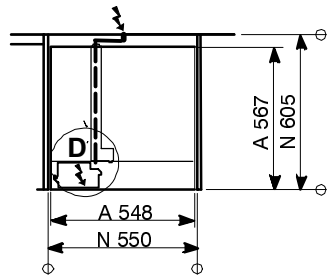
La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'éspace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120 cm.

1. Ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).
2. Raccorder les bornes en se référant au couplage.
3. Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à déclic (**détail E**).
4. Refermer la boîte de bornes de connexion.
5. Poser le câble de raccordement électrique en dessous du canal de façon qu'il ne touche pas le tiroir.

En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.

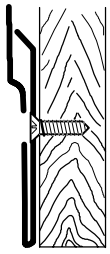
Contrairement aux prescriptions d'installation intérieure de l'ASE (article 47.330.1), l'appareil à encastrer peut être monté dans des matériaux combustibles.



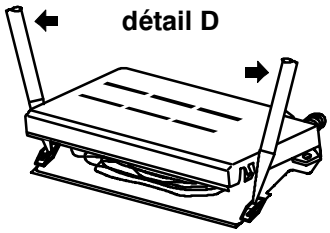


A=Appareil
N=Niche

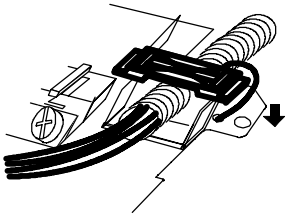
détail A



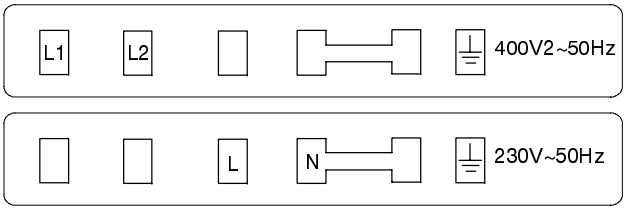
détail D



détail E



Couplage



Désignation des phases:
L1, L2, (correspendant à R, S,)

Données technique BO D.1

Dimensions extérieures

Hauteur	75,7 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm

Dimensions intérieures du four

Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	48,9 l
Poids total netto	46,0 kg

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Corps de chauffe de la paroi arrière	2400 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogril	1800 W
Gamme de pizza	3500 W

Veuillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four après ouvrir la porte.

Veuillez toujours indiquer ces données si:
- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions technique

Therma Prod-nr:
kW V ~50Hz
EZ 13 Typ
Serie
BO D.1

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont imprimés en caractères gras
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four	**Cuisson au four**							
	Chauffage de supérieur et inférieur			**Air chaud (AC)**			**(AC)**	**(AC)**
	Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**	**3 niveaux**
Tartes (pâte brisée et feuilletée)							**sans filtre à graisse de viande**	
avec fruits frais avec liaison sucrée	**230***	**40 - 45**	**2**	200*	40 - 45	2	2 + 4	---
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	**240***	**45 - 55**	**2**	210*	40 - 45	2	---	---
Tarte française (sans liaison sucrée)	**230***	**45 - 50**	**2**	200*	45 - 50	2	---	---
Tarte au fromage	**210***	**45 - 50**	**2**	190*	40 - 45	2	---	---
Tarte aux champignons	**240***	**25 - 30**	**2**	210*	35 - 40	2	---	---
Tarte au brocoli / poireau	200*	50 - 55	2	---	---	---	---	---
Tarte surprise	200*	40 - 45	1	---	---	---	---	---
Gâteaux - tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré)							**sans filtre à graisse de viande**	
Biscuit	180*	30 - 35	2	**160***	**40 - 45**	**3**	---	---
Roulade	**240***	**6 - 10**	**3**	200*	7 - 10	3	---	---
Gougelhopf	175*	60 - 65	2	160	65 - 70	2	---	---
Apple pie (pâte levée)	**175***	**50 - 55**	**2**	160	40 - 45	3	---	---
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	**200**	**20 - 25**	**3**	180	20 - 25	3	---	---
Cake marbré	**180**	**60 - 70**	**2**	160	60 - 70	2	---	---
Cake tyrolien	180	65 - 70	2	**160**	**65 - 70**	**2**	---	---
Cake à la noix de coco	**180**	**60 - 65**	**2**	160	60 - 65	2	---	---
Tarte aux courgettes douces	180	60 - 65	2	160	55 - 60	3	---	---
Cake aux noix	180	60	2	160	65	2	---	---
Tourte au céré / au frommage	**180**	**90**	**2**	Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint				
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue)							**sans filtre à graisse de viande**	
Pâtisserie soufflée, choux à la crème	210*	40 - 45	3	190	45 - 50	3	2 + 4	---
Fonds de pâte sablée pour tourtes	190*	20 - 25	2	160	25 -30	2	---	---
Fonds de tartelettes	190*	20 - 25	2	180	20 - 25	3	1 + 4	---
Miroirs	180*	25 - 28	3	160*	20 - 25	3	2 + 4	---
Meringues	90	2h - 3h	3	90	2h - 3h	3	1 + 4	1+3+5
Pâte feuilletée							**sans filtre à graisse de viande**	
Petits salés pour l'apéro	210*	15 - 20	3	190*	15 - 20	3	1 + 4	1+3+5
Croissants au jambon	220*	25 - 28	3	220*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5
Croissants aux amandes							1 + 4	1+3+5
Feuilletés	200*	20 - 25	3	180*	18 - 23	3	1 + 4	---
Filet de porc en croûte	220*	40 - 45	2	210*	40 - 45	2	---	---
Petites saucisses en croûte	220*	20 - 25	3	200*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur			Air chaud (AC)			(AC)	(AC)
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)								**sans filtre à graisse de viande**
Couronne briochée	190*	35 - 40	2	170	30 - 35	2	---	---
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 - 20	3	200*	18 - 20	3	---	---
Gougelhopf	180*	50 - 60	2	160	50 - 55	2	---	---
Tresse	200	35 - 40	2	190	30 - 35	2	1 + 4	---
Criossant	**200***	**30**	**2**	180*	28 - 35	3	1 + 4	---
Pain selon taille	220	40 - 45	3	200	45 - 50	3	1 + 4	---
Petits pains	220	18 - 20	3	200	18 - 20	3	1 + 4	---
Jambon cuit dans le pain préchauffer cuire	**220*** **180**	**110-120**	**1**	---	---	---	---	---
Petit pain fraîchement cuit	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	---
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	---
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 - 20	2	200*	15 - 20	2	---	---
Pizza (plaque en terre cuite – préchauffer 20 min.)	**275***	**9 - 10**	**1**	240*	8 - 10	1	---	---
Délicatesses du monde entier								**sans filtre à graisse de viande**
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70	2	---	---
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 - 50	2	---	---	---	---	---
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 - 45	2	160	40 - 45	3	---	---
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	50	3	---	---
Savarin (France)	180	25	2	---	---	---	---	---
Spécialités suisses								**sans filtre à graisse de viande**
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 - 45	2	160	35 - 40	2	---	---
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 - 50	2	180	45 - 50	2	1 + 4	---
Tourte aux carottes (Argovie)	**180***	**45 - 50**	**2**	160	50 - 55	2	---	---
Vol au vent glaronais (Glaris)	**200***	**35 - 40**	**2**	180*	35 - 38	2	---	---
Pain d'épice	180*	18 - 20	3	160*	16 - 18	3	---	---
Tourte du presbytère (Zurich)	220*	35 - 40	2	190*	30 - 35	2	---	---
Biscuits de noël								**sans filtre à graisse de viande**
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 - 18	3	160*	15 - 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 - 20	3	140*	15 - 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	175*	15 - 25	3	175*	15 - 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis **Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.**	140*	18 - 22	3	130*	18 - 22	3	2 + 4	1+3+5

Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur			Air chaud (AC)			(AC)	(AC)
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Toast et Gratins								sans filtre à graisse de viande
Toast Hawaii	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Toast Champignons	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Gratin de nouilles	200	45 - 55	2	190	40 - 50	2	1 + 4	---
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 - 38	2	---	---	---	---	---
Gratin de pomme de terre	**200**	**60 - 65**	**2**	180	60 - 65	2	1 + 4	---
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 - 30	3	190*	25 - 30	3	1 + 4	---
Glace gratinée avec masse à méringue	---	---	---	250*	3 - 4	3	---	---
Légumes, riz, mais, etc. comme accompagnement								sans filtre à graisse de viande
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Frites au four blanchies	220*	30 - 35	3	200*	30 - 40	3	1 + 4	---
Frites au four (brutes)	230*	30 - 40	3	**200***	**30 - 40**	**3**	1 + 4	---
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 - 45	3	**200***	**35 - 40**	**3**	1 + 4	---
Pommes duchesse	220*	30 - 35	3	**200***	**20 - 25**	**3**	1 + 4	---

Mode pizza	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes	Rainure
Gâteau aux champignons		210*	25 - 30	2
Tarte au fromage		190*	40 - 45	2
Gâteau aux épinards		190*	30 - 35	3
Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 1 niveau Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 2 niveaux		200*	35 - 40	plaque sur 2 plaque sur 2 + 4
Tarte avec fruits surgelés avec liaison sucrée		210*	40 - 45	plaque sur 2
Gâteaux aux fruits avec liaison dans un moule en pyrex		210*	35 - 40	1
Pizza ronde (sur plaque à gâteau originale)		200*	8 - 10	plaque sur 2
Pizza (sur pierre à pizza)		240*	7 - 8	1

Table de cuisson et de rôtissage au four		Cuisson au four							
		Chauffage de supérieur et inférieur			Air chaud (AC)			(AC)	(AC)
		Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Rôti à basse température									
(à précuire dans la poêle avant le rôtissage)							avec filtre à graisse de viande		
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	100-110	2	140* 80	100-110	2	---	---
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---
Curiosités du monde entier							sans filtre à graisse de viande		
Moussaka (Grèce)		180*	45 - 50	2	160*	35 - 40	2	---	---
Lasagne (Italie)		200	60 - 65	2	180	55 - 60	2	---	---
Poivron garni (Hongrie)		200*	80 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
Viande, volaille, gibier et poisson sans gril							avec filtre àgraisse de viande		
Rôti de porc, 1kg		190*	85 - 90	2	180*	80 -90	2	---	---
Rôti de veau, 1kg		190*	70 - 85	2	180*	65 - 75	2	---	---
Rôti de bœuf, 1kg		200*	75 - 80	2	190*	75 - 80	2	---	---
Rôti hâché, 1kg		200*	75 - 80	2	190*	60 - 75	2	---	---
Rôti tessinois (au lard)		200*	60 - 65	2	190*	60 - 65	2	---	---
Roastbeef, 1kg		210*	25 - 30	2	200*	25 - 30	2	---	---
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)		250*	13 - 16	3	230*	13 - 15	3	---	---
Poulet, 1 - 1,2kg		190*	50 - 60	2	180*	50 - 55	2	---	---
Canard, 1,5 - 2kg		180*	65 - 75	2	170*	60 - 65	2	---	---
Oie, 3kg		180*	140 - 190	1	170*	140 - 190	2	---	---
Dinde, 4,5- 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)		160*	210 - 230	2	150*	190 - 220	2	---	---
Rôti de cerf		190*	60 - 70	2	180*	60 - 70	2	---	---
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)		190*	25 - 30	3	180*	25 - 30	3	1 + 4	---
Filets de truite de 200 grammes		190*	20 - 25	3	180*	20 -25	3	---	---

Turbo-gril - Pour toutes viandes avec filtre à graisse de viande - Pour toutes viandes sur le gril,plaque surla rainure 1 - Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Rainure**
Gnocchi à la Romaine (semoule)		200	20 - 25	2
Gnocchi à la Parisienne (pâte à choux)		200	15 - 18	3
Gnocchi à la Piémontaise (pomme de terre)		200	20 - 25	2
Gratin de nouilles		200	23 - 28	2
Gratin de pomme de terre		200	20 - 23	3
Poulet (900 - 1000g)		160	50	2
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 - 95	3

Table de grillage - avec filtre à graisse de viande - Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 - Préchauffage du four pendant 3 minutes	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes** 1.page	2.page	**Rainure**
4 - 8 Côtelettes de porc		275	15	10	4
2 - 4 Côtelettes de porc		275	12	12	4
Côtelettes de porc marinées		250	12	12	4
Steak au filet		250	5	4	5
4 Steak au filet		250	6	5	5
2 Poulets coupés		250	16	16	4
4 Poulets coupés		250	25	18	4
1 - 4 cuisses de poulet		250	15	15	4
4 - 6 cuisses de poulet		250	20	15	4
Saucisses grillées, jusqu'a 6 pièces		250	6	4	5
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		250	6	4	5
Escargots jusqu'à 4 Stück		250	10	9	5
Escargots jusqu'à 6 Stück		250	10	9	5
Poisson entier		250	10	---	5
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		250	1 - 2	1 - 2	5

Rôtissoire avec voûte contre le bas Rôtissoire avec voûte contre le haut

Table de stérilisation	Seulement avec chauffage inférieur ou air chaud sur la rainure inférieure. Les bocaux ne doivent pas se toucher. ou			
	Température °C	**Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.**	**Continuer de stériliser Temps min.**	**Laisser reposer dans le four éteint Temps min.**
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	150 - 160	35 - 45	---	---
Groseilles acides	150 - 160	35 - 45	15	---
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	150 - 160	35 - 45	15	---
Légumes				
Carottes	150 - 160	50	15	60
Champignons	150 - 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 -160	50	15	---
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 - 160	50	80 - 120	45 - 60

Table de séchage	Pour sécher à l'air chaud, utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage.	
	Température °C	**Temps h**
Légumes		
Haricots	75	6 - 8
Poivrons (en lamelles)	75	5 - 6
Légumes pour potages	75	5 - 6
Champignons	50	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Fruits		
Pruneaux	75	8 - 10
Abricots	75	8 - 10
Quartiers de pomme	75	6 - 8
Poires	75	6 - 9

Kundendienst - Service après-vente - Servizio dopo vendita

5506 Zürich-Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 01 / 405 88 11
Fax 01 / 405 88 18

8400 Winterthur
Bürglistrasse 27
Tel. 01 / 405 88 06
Fax 01 / 405 88 18

8718 Schänis
Biltenerstasse
Tel. 01 / 405 88 01
Fax 01 / 405 88 18

7000 Chur
Comercialstrasse 19
Tel. 071 / 388 20 50
Fax 071 / 388 20 49

9200 Gossau
Poststrasse 10
Tel. 071 / 388 20 50
Fax 071 / 388 20 49

4133 Pratteln
Rheinpark-Center,
Netzibodenstrasse 23 b
Tel. 062 / 889 95 72
Fax 062 / 889 95 85

6032 Emmen
Buholzstrasse 1
Tel. 062 / 889 95 71
Fax 062 / 889 95 85

1028 Préverenges
Le Trési 6
Tél. 021 / 803 24 10
Fax 021 / 803 23 05

3966 Réchy
Route de Grône
Tél. 021 / 803 24 10
Fax 021 / 803 23 05

3063 Ittigen/Bern
Ey 5
Tel. 031 / 925 31 41
Fax 031 / 925 31 30

6916 Grancia
Zona Industriale E
Tel. 091 / 994 29 71
Fax 091 / 994 38 46

Eine Nummer für die ganze Schweiz
Pour toute la Suisse un seul numéro téléphone
Un unico numero telefonico per tutta la Svizzera

Kundendienst-Administration
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

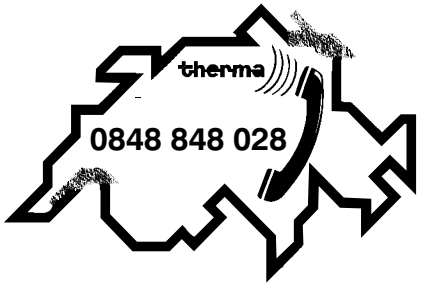
Administration du service
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Administrazione servizio
5506 Mägenwil
Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Ersatzteilverkauf
Vento des pièces de rechange
Vendita di pezzi di ricambio
Tel. 062 / 889 91 05

oder
ou
oppure

Fax 062 / 889 91 10



Garantie
Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie
L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia
Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d' acquisto.

ThermaPhon

Der telefonische Beratungsdienst der Therma

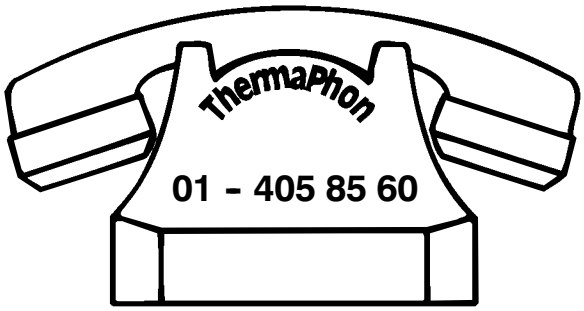
Montag bis Freitag
09.00 – 12.00 Uhr

Le service d'information téléphonique de Therma

Lundi à vendredi de
09.00 – 12.00 Uhr

Il servizio di consulenza telefonica della Therma

Lunedi–venerdi dasse ore
09.00 – 12.00 Uhr



Für Auskünfte, Ratschläge und Tips rund um die Anwendung von Haushaltapparaten.

Eine Dienstleistung, die für Ihre Anliegen rund um die Haushaltapparate täglich für Sie bereit steht.

Nutzen Sie das **ThermaPhon**, zum Beispiel für:

- **prompte Auskunft**
  bei Fragen zur Bedienung der Apparate
- **hilfreiche Ratschläge**
  bezüglich Unterhalt und Pflege der Haushaltgeräte
- **nützliche Tips**
  beim Kochen, Backen, Lüften, Kühlen und Spülen
- **kompetente Beratung**
  bei der Wahl eines Gerätes, das Ihren Wünschen entsprechen soll

Pour renseignements, conseils et «astuces» concernant l'utilisation de vos appareils ménagers.

Une prestation de service à votre disposition chaque jour pour toutes questions touchant aux appareils ménagers.

Appelez **ThermaPhon** par exemple pour:

- **renseignements rapides**
  concernant l'utilisation des appareils
- **conseils judicieux**
  pour l'entretien et les soins à apporter aux appareils ménagers
- **«astuces» utiles**
  pour la cuisson en général, la cuisson au four, l'aération, la réfrigération et le rinçage
- **conseils compétents**
  pour le choix d'un appareil correspondant à vos désirs

Per informazioni, suggerimenti e consigli su tutto quanto concerne l'uso degli elettrodomestici.

Un servizio giornalmente a vostra disposizione per soddisfare le vostre richieste riguardanti gli elettrodomestici.

Utilizzate il servizio **ThermaPhon**, ad esempio per:

- **informazioni immediamente**
  sull'impiego degli apparecchi
- **consigli preziosi**
  in merito alla manutenzione e alla cura degli elettrodomestici
- **suggerimenti utili**
  per cucinare, arrostire, ventilare, raffreddare e lavare le stoviglie
- **consulenza competente**
  per la scelta di un apparecchio che soddisfi le vostre esigenze e i vostri desideri

A+T Hausgeräte AG
Badenerstrasse 585
8048 Zürich
Telefon 01 405 85 00
Telefax 01 405 87 00

A+T Appareils Ménagers SA
Le Trési 6
1028 Préverenges
Téléphone 021 803 24 15
Téléfax 021 803 25 24

A+T Apparecchi Casalinghi SA
Centro Montana
6616 Losone
Telefono 091 791 14 12
Telefax 091 792 18 03

A+T Apparecchi Casalinghi SA
Via alla Foce 4
6933 Muzzano-Piodella
Telefono 091 994 91 25
Telefax 091 994 96 51

315 3360 13 / 03.99